ご入園、ご進級おめでとうございます。
新年度を迎えて、お子さん達も新しい生活が始まります。
これから始まる新しい環境で、みんなで食べる食事に喜びや興味が持てるよう、おいしく楽しいお食事の時間になるように努めてまいります！どうぞよろしくお願いいたします。

何を食べるか、どう食べるか、保護者の方もご自身の子どものころを振り返られて、食にまつわるいろいろな思い出がおありだと思います。幼いころからの習慣は大人になっても根強く、食に限ったことではありませんが、ご両親から教わった習慣や好み、常識などはそれが『あたりまえ』になっていますよね。・・・ということは、お子さんたちの『あたりまえ』を作るのは保護者の方や私たち保育園職員、ということになるでしょうか。

ご家庭で、個々に伝えていただきたいこと、保育園で、集団の力を使って伝えていきたいこと、様々なことがありますが、お子さんが、食べることが大好きで、ゆくゆくは素敵な小学生につなげていけるように、今年度も身近なところから食育を続けていけたらと考えております。

保護者の方からもご意見を寄せていただけたらと思いますので、よろしくお願いいたします(*^-^*)

おしらせ

●19 日(火)と 23 日(土)はお弁当の日です。お弁当の用意をお願いします。

●22 日(金)は世界の料理を提供します。今回はアラスカの料理です。おたのしみに！！

●夕方、展示食を出しています。
うめ組さんの離乳食は保育室横の廊下に、それ以外の普通食はもも・たんぽぽ組さん、すみれ組さん、れんげ・さくら組さんの３種類を日替わりで玄関に展示させていただいています。また、インスタグラムにも毎日の食事を投稿していますので、ぜひご覧ください。

●玄関展示食ケースの下に給食メニューのレシピを不定期ですが置いています。ご要望があればその都度配布も行っておりますので、お声がけ下さい。

♬旬食材を使った簡単おススメメニュー♬

あさりとキャベツの酒蒸し

【材料　４人分】

キャベツ　1/4　　あさり　300g　　しょうが　少々
醤油　小さじ2　　酒　大さじ3　　バター　小さじ2

【作り方】

①あさりは３時間くらい塩水につけ、砂出します。
砂出し済みならそのまま使います。

②キャベツは食べやすい大きさにざく切りに、生姜は千切りにします。
砂出ししたあさりを殻と殻をすり合わせて洗います。

③フライパンにバターを熱し、生姜を入れ、香りがたったらキャベツを炒め、少ししんなりしたらあさりと酒を入れて蓋をしてあさりが開くまで蒸し焼きにします。

④しょうゆを回し入れ、軽く炒めたらできあがりです。

今月の旬食材
野菜：キャベツ、玉ねぎ、アスパラガス、たけのこ、しいたけ、じゃがいも
魚：キンメダイ、カンパチ、アサリ
果物：いちご